
BUCCIA DI POMPELMO IN SCIROPPO

Ingredienti:

Sbucciate un pompelmo a spirale, come se si trattasse di una mela.

Non occorre tagliarlo, potete conservarlo intero.

Il pompelmo sarà stato preparato precedentemente, in modo che la buccia sia ben pulita.

Coprite la buccia con acqua fredda e mettete a riposo per un'ora, quindi cambiate l'acqua e portate a bollore, fate bollire per circa 5 minuti, poi scolate e fate asciugare.

Fate bollire 800 gr. di zucchero con 2 tazze d'acqua (circa 500 gr.) e versate lo sciroppo bollente sulla buccia; fate in modo che la buccia resti tutta sommersa, coprendola con un foglio di carta oleata e pigiandola con un piatto.

Lasciate macerare per una intera notte.

Il giorno seguente scolate la buccia e fate bollire lo sciroppo, schiumandolo via via.

Fate bollire lo sciroppo fino a quando diventerà limpido, poi versatelo di nuovo sulla buccia.

Ripetete per tre giorni successivi questo procedimento.

Al quarto giorno lasciate bollire lo sciroppo fino a quando non si addenserà, a questo punto aggiungete la buccia e lasciate bollire per circa 10 minuti.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Chiudete in barattoli di vetro.